

A base de viande

Parfait de foie blond de volaille



6h 20 min 40 min 5h 363

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Éplucher et ciseler l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Mettre le foie, les jaunes, la crème, l'échalote ciselée, le sel et le poivre dans le bol d'un robot et mixer.
- 4 Passer la préparation dans un chinois à l'aide d'une maryse.
- 5 Mettre la préparation dans une terrine préalablement beurrée, la placer dans un bain-marie et faire cuire au four pendant environ 40 minutes.
- 6 Sortir du four, laisser refroidir puis réserver pendant 5 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Finitions et dressage

- 1 Laver et tailler les tomates en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Laver et essorer le mesclun dans une essoreuse à salade.
- 3 Mélanger le vinaigre et l'huile d'olive dans un bol à l'aide

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le parfait de foie blond

250 g **Foie(s) de volaille**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
10 g **Echalote(s)**
7 g **Sel**
5 g **Poivre**
500 g **Crème fraîche épaisse**

Ingrédients pour la vinaigrette

1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

200 g **Mesclun**
80 g **Tomate(s) cerise**
100 g **Betterave rouge**

d'un fouet.

- 4 Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.
- 5 Laver et ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Tailler des tranches dans la terrine à l'aide d'un couteau d'office, en déposer 2 dans chaque assiette.
- 7 Dresser un dôme de mesclun sur le côté, napper avec la vinaigrette à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 8 Déposer des quartiers de tomate, des oignons grelots, des cornichons et la ciboulette ciselée.
- 9 Laver la betterave puis tailler des filaments.
- 10 Décorer les assiettes avec des filaments de betterave crue et un gressin.
- 11 Saupoudrer le plat de fleur de sel et servir.

crue

16 **Oignon(s) grelot(s)**

16 **Cornichon**

1 botte(s) **Ciboulette**

1 **Fleur de sel**

8 **Gressin(s)**